



Robert Damkjær A/S



To Operatører til Robert Damkjær A/S

Robert Damkjær A/S er en veletableret fødevarerproducent med et stærkt hjemme- og eksportmarked, som har en stabil vækst og øget ordretilgang.

Virksomheden er familieejet og blev etableret i 1961 af Robert og Poul Erik Damkjær - far og søn. Håndværket, det tætte og loyale samarbejde med kunder og leverandører samt en stabil, sund vækst har altid været drivende kræfter for virksomheden og dens medarbejdere.

Virksomhedens brede sortiment af køle-, fryse- og konservesprodukter - fremstillet af kyllingekød - findes i mange danske supermarkeder og specialforretninger, mens størstedelen af omsætningen beror på eksport til mere end 45 lande. Virksomheden er IFS certificeret på higher level og beskæftiger 125 medarbejdere.

Til varmebehandlingen af deres produkter søger vi nu en operatør til dagholdet og en til aftenholdet.

Læs mere på www.damkjaer.dk

Har du erfaring fra fødevarerbranchen – og motiveres du af at arbejde med opgaver, hvor du med dit gode overblik kombineret med fokus på detaljen sikrer at fødevarerens sikkerheden er på plads?

Du fungerer som varmebehandler i produktionen og har fokus på et optimalt produktions-flow samt dokumentation.

Vi søger to medarbejdere - én til dagholdet og én til aftenholdet.

Arbejdstider dagholdet:

Mandag til torsdag kl. 07.00-15.30, fredag kl. 07.00-14.50

Arbejdstider aftenholdet:

Mandag til torsdag kl. 14.00-22.30, fredag kl. 14.00-21.50

Jobbet om aftenen kræver en selvstændig person, der også er fleksibel i forhold til arbejdstiden, der følger med produktionsflowet.

BRODAL
SEARCH & SELECTION





Dine vigtigste arbejdsopgaver

- Varmebehandling af konserves
- Varmebehandling af kølevarer - aften
- Dokumentation
- Deltagelse som en aktiv teamplayer i forhold til at opretholde produktionen.

Dine vigtigste faglige og personlige kvalifikationer egenskaber

- Du kender vigtigheden af detaljen i dokumentation
- Du er omhyggelig og motiveres ved at tage ansvar
- Kendskab til autoklaver og teknisk flair er en fordel
- Arbejdet kræver, at du har en god fysik
- Din baggrund kunne være fra bryggeri-, mejeri- eller slagterfaget. Men anden baggrund fra fødevarerindustrien er også en mulighed.

Du har øje for detaljen

og ved at dokumentation er en vigtig del af arbejdet, når man arbejder med fødevarer. Du kan lide at samarbejde og giver gerne en hånd med, når der er brug for det.

Vi tilbyder

En spændende stilling i et uformelt miljø. Organisationen består af et stærkt team og er kendetegnet ved korte beslutningsveje.

Tiltrædelse: Hurtigst muligt. Løn efter kvalifikationer.

YDERLIGERE SPØRGSMÅL? Kontakt Management Consultant Kjeld Thrane på telefon 41 28 35 11. Diskretion og fortrolighed er en selvfølge. Send ansøgning samt CV til thrane@brodalsearch.dk hurtigst muligt. Vi behandler ansøgningerne løbende.

